



BIER-SOMMELIER

Medienmitteilung vom 21. Januar 2016

17 neue Botschafter für mehr Biervielfalt und Biergenuss

Am 21. Januar 2016 konnten 17 erfolgreiche Absolventen des Intensivseminars „Der Schweizer Bier-Sommelier® – Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen“ ihre verdienten Zertifikate entgegennehmen. Die frisch zertifizierten Bier-Sommeliers® sind nun bereit, das angeeignete Wissen rund um das Bier richtig einzusetzen und als Botschafter weiterzugeben.

Das Intensivseminar „Der Schweizer Bier-Sommelier® - Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen“ wurde letzten Herbst bereits zum zwölften Mal von GastroSuisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband durchgeführt. Während dem berufs begleitenden Seminar lernten die Teilnehmer alles Wichtige rund um das Thema Bier. Alle 17 Kandidaten konnten die anspruchsvolle Abschlussprüfung erfolgreich bestehen.

In der Abschlussarbeit zum Seminar müssen die Kandidaten zu vorgegebenen Strukturen eines Gastronomiebetriebes ein Bier-Angebot respektive eine Bierkarte ausarbeiten und diese an der mündlichen Prüfung präsentieren. Anhand verschiedener, sehr differenzierter Fragen wird geprüft, ob sich die Kandidaten genügend Wissen rund um das Bier aneignen konnten. Auch sensorische Fähigkeiten, das Beschreiben verschiedener Biere und lebensmittelrechtliche Grundlagen werden an der Prüfung kontrolliert. Marcel Kreber, Direktor Schweizer Brauerei-Verband, gratulierte an der Zertifikatsfeier den erfolgreichen, frisch zertifizierten Bierbotschaftern: „Als Schweizer Bier-Sommeliers vermitteln Sie mit ihrem erlernten Wissen, dass Bier ein Kulturgut mit langer Tradition ist, welches durch Vielfalt besticht, die es zu entdecken und zu geniessen gilt.“

Remo Fehlmann, Direktor GastroSuisse, freut sich, dass die Ausbildungen rund um das Bier im deutsch- und französischsprachigen Teil der Schweiz beliebt sind. Ebenfalls unterstreicht Fehlmann, dass Bier in seiner heutigen Vielfalt unterschätzt wird und in der Gastronomie einen höheren Stellenwert verdient: „Bier-Sommeliers bieten Gästen mit ihrer Kenntnis der verschiedenen Biersorten neue Geschmackserlebnisse und lassen sie teilhaben am Lifestyle-Getränk Bier. Es ist den Gästen zu empfehlen, dass sie im Restaurant vermehrt auch nach verschiedenen Bierstilen fragen.“

Die Bier-Sommeliers können nun ihr Wissen weitergeben, sei dies in Restaurants und Bars, an Bier-Degustationen oder an anderen Anlässen. Ziele der Arbeit als Bier-Botschafter sind, der Bevölkerung aufzuzeigen, dass es für jede Situation ein passendes Bier gibt und dass die Geschmacksvielfalt beim Bier so gross ist, dass es für jeden und vor allem jede ein Bier gibt, welches schmeckt.

29. April 2016: Tag des Schweizer Bieres

Am 29. April 2016 findet bereits der 5. Tag des Schweizer Bieres statt. Dieser Tag soll Bier im Zusammenhang mit „Bierkultur und Brauereitradition“ erlebbar machen. Zugleich versinn-

bildlicht er auch den Start in die Biersaison. Neben zahlreichen Aktivitäten der SBV-Brauereien wird am Abend des 29. Aprils 2016 der Bierorden „ad gloriam cerevisiae“ einer bekannten Persönlichkeit verliehen. Wer folgt auf Schauspielerin Kiki Maeder?

Für weitere Auskünfte:

Christoph Lienert
Wissenschaftlicher Mitarbeiter
Schweizer Brauerei-Verband
044 221 26 28,
christoph.lienert@getraenke.ch

Remo Fehlmann
Direktor GastroSuisse
0848 377 111,
remo.fehlmann@gastrosuisse.ch

Der SBV – gegründet am 19. April 1877 – ist die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Dem Verband gehören 17 Unternehmen mit 19 Braustätten an, die 96 Prozent der inländischen Bierproduktion abdecken. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 37'500 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden.

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Rund 20'000 Mitglieder, davon gegen 3000 Hotels, organisiert in 26 Kantonalverbänden und fünf Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.